Manual de Uso y Cuidado
Use & Care Guide
Español / English

Modelos/Models: 790.9760*, 790.9763*

Kenmore

Estufa de Eléctrica con un Doble Horno

Double Oven Electric Range

* = Número de color, Color number

P/N 318205227B (1301)
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Tabla de materias

Garantía de la Estufa..... 2
Registro del Producto..... 2
Ubicación de la placa de serie..... 2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD..... 3-5
Características de la estufa..... 6
Antes de ajustar de los controles superiores 7
Ajuste de los controles superiores 8-10
Antes de ajustar los controles del horno 10-11
Funciones de las Teclas de Control 12
Ajuste de los Controles del Horno..... 13-19
Ajuste de la Temperatura del Horno 20
Limpieza del Horno 21-22
Cuidado y Limpieza General 23-26
Antes de Solicitar Servicio 27-28
ACUERDOS DE PROTECCIÓN..... 29
Servicio Sears..... 30

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.
Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie.
Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo _____

No. de Serie_____

Fecha de Compra _____

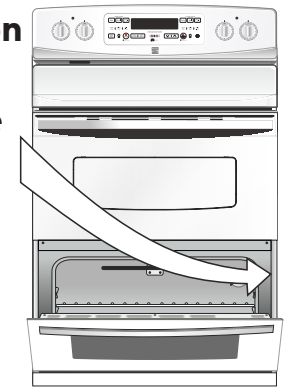
Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

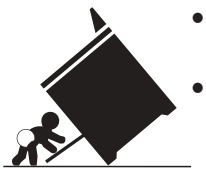
Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

⚠ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

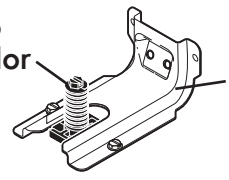
- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (USA) or CSA C22.1, PART 1 (Canada)- última edición y requirimientos de codigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

⚠ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**



- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

Tornillo nivelador de la estufa



Fijaciones de anti-inclinación

Para verificar si la fijaciones de anti-inclinación está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las **instrucciones de instalación** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

- **Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortaciruitos o la caja de fusibles, en caso de emergencia.**
- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **No modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico extrayendo paneles, cubiertas de cables u otras partes del producto.**
- **Retire la puerta del horno inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.**

⚠ADVERTENCIA **Pisar, recostarse, sentarse o empujar hacia abajo la puerta de este electrodoméstico puede causar lesiones graves y también dañar el aparato.** No permita que los niños se suban al electrodoméstico o jueguen cerca de él.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ADVERTENCIA **No use el horno para almacenamiento.**

⚠ATENCION **No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina.** El niño que trata de subir sobre el horno para alcanzarlos podría lastimarse.

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR, NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS.** Los elementos para hornear y asar pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a dichos elementos pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que la vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.
- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.

⚠ADVERTENCIA Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con los elementos calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorares.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el area del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie**- Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado**- Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Utensilios de cocina envidriados**- Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo une campana de ventilación, encienda el ventilador.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Parese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas areas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno este fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **No utilice la cubeta parrilla sin su accesorio.** La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o remplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.
- **Revestimientos protectores —** No usar hojas de aluminio para cubrir la parte inferior. Usar hojas de aluminio sólo en los casos recomendados en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede producir riesgo de choque eléctrico o incendio.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del Manual del usuario.** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrilla y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No limpie las empaquetadoras del horno-** Las empaquetadoras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetadoras.
- **No utilice limpiadores de horno**- Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en horno.

⚠ ATENCION La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto- limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie el horno regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación- No deje que se acumule grasaen la campana o en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza.

PARA PLANCHAS DE COCINAR VIDRIO SOLAMENTE

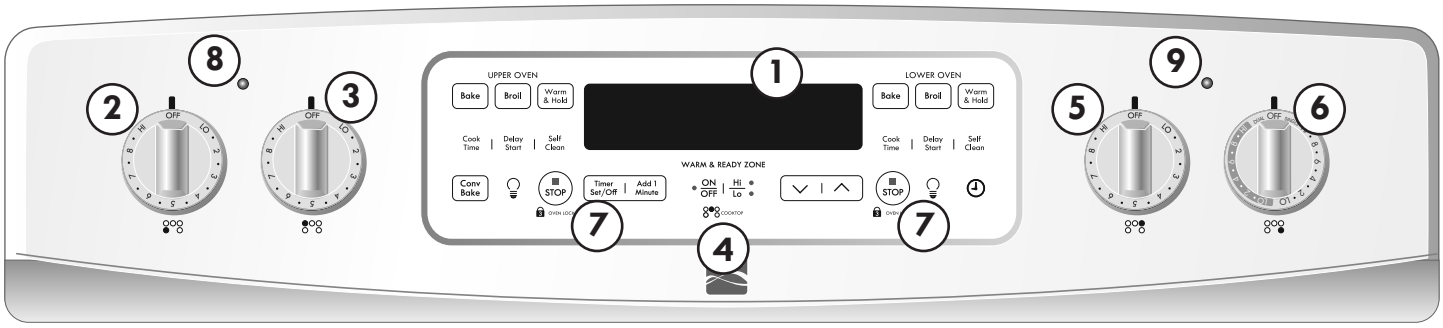
- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota**- Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado**- Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza puden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre areas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA CONSULTACIÓN

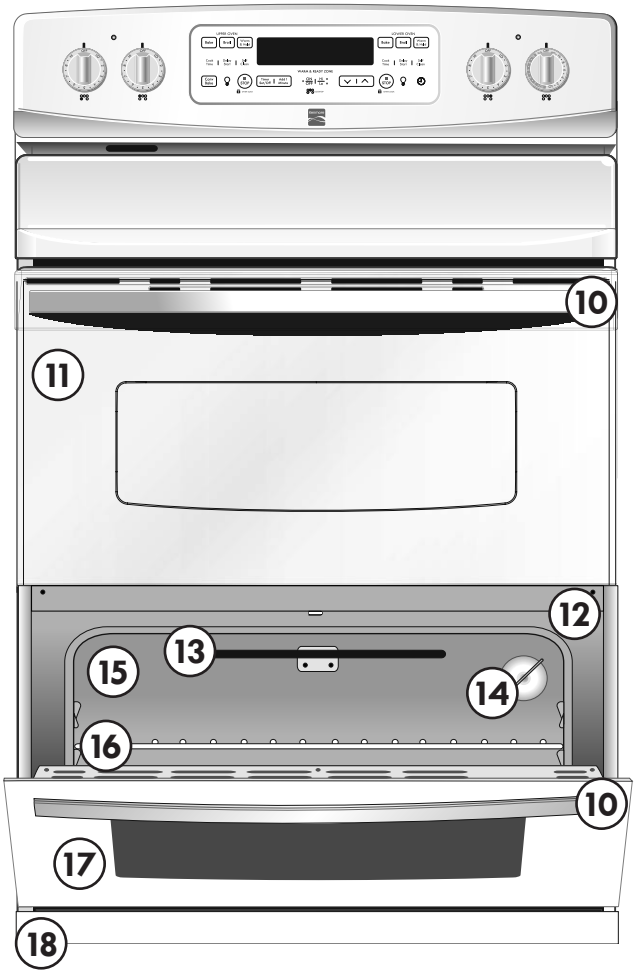
Características de la estufa

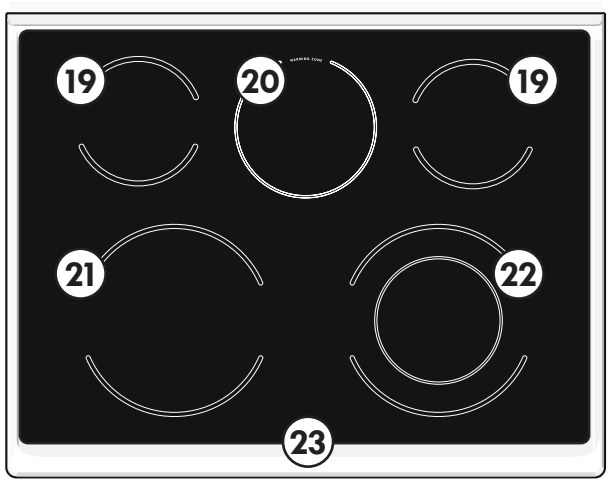


Las características de su estufa incluyen lo siguiente:

1. Control electrónico del horno con temporizador
2. Control y luz indicadora del elemento delantero izquierdo
3. Control y luz indicadora del elemento trasero izquierdo
4. Control y luz indicadora del área calentadora Warm & Ready
5. Control y luz indicadora del elemento trasero derecho
6. Control y luz indicadora del elemento doble delantero derecho
7. Control del bloqueo del horno
8. Luz Indicador de superficie encendido
9. Luz Indicador de superficie caliente
10. Manija grande de la puerta del horno de uno pieza
11. Cavidad del horno de convección con autolimpiante
12. Gancho de la puerta del horno autolimpiante
13. Elemento de asado del horno de abajo
14. Luz interior del horno
15. Interior del horno autolimpiante
16. Parrillas ajustables para el horno
17. Puerta del horno a todo el ancho con ventanilla grande
18. Tornillos niveladores y soporte antivuelco (incluidos)
19. Elemento radiante sencillo de 6"
20. Elemento del área calentadora Warm & Ready
21. Elemento radiante sencillo de 9"
22. Elemento radiante doble de 6"-9"
23. Superficie de cocción de vidrio cerámico

NOTA: Las características de su estufa pueden varia de acuerdo con el tipo y color del modelo.





Antes de Ajustar los controles superiores

Generalidades sobre la Cubierta de Vidrio Cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta (Ver la Figura 1).

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la cubierta hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden **calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.**

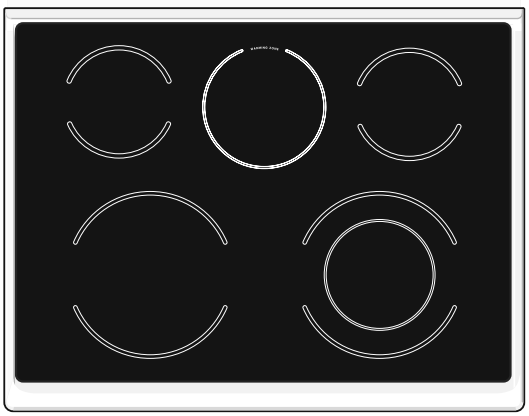


Figura 1

⚠ ATENCION **El contorno de los elementos podría calentarse la superficie como para causar quemaduras.**

Generalidades sobre los Elementos Radiantes Superiores

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aísla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactor. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

Ubicación de los Elementos Superiores Radiantes y de los Controles

Su estufa está equipada con quemadores superiores radiantes con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos radiantes superiores están ubicados en la cubierta como sigue:

- Dos elementos de **6 pulgadas** localizado en la parte posterior derecha y izquierda.
- Un elemento doble de **6 y 9 pulgadas** localizado en la parte anterior derecha.
- Un elemento de **9 pulgadas** localizados en la parte anterior izquierda.
- Una área calentadora Warm & Ready ubicado en la posición trasera central.

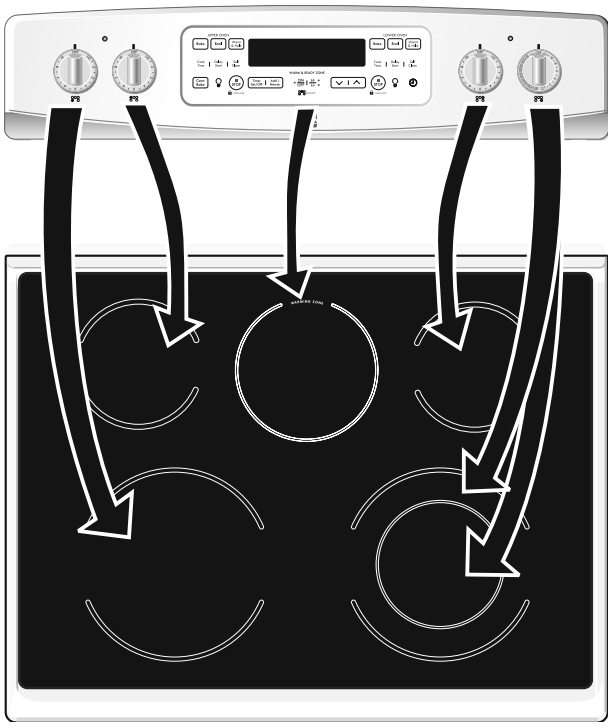


Figura 2

NOTA: Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

NOTA: Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo "ON" y un ciclo "OFF", aún cuando estén en el ajuste "HI". Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste "HI" es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 40 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta).

NOTA: El vidrio volverá verde cuando los elementos de superficie están en la posición de apagado después de haber sido utilizados a agrande intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio volverá a su color blanco inicial después de haberse completamente enfriado. (Vidrio blanco solamente).

⚠ ATENCION Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

⚠ ATENCION **No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando.** Estos objetos se pueden derretir o encender. Los tomaollas, las toallas o cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de los elementos superiores.

Ajuste de los Controles Superiores

Ajustes Recomendados para Cocinar en la Cubierta

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando. Los ajustes de "Simmer" se usan para cocinar a fuego lento y mantener calientes cantidades grandes de alimentos tales como estofados y sopas. Los ajustes más bajos de cocción a fuego lento son ideales para alimentos delicados y derretir chocolate o mantequilla.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Ajustes Recomendados para el elementos Superiores	
Ajuste	**Tipo de cocción**
Hi (Alto)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
5 - 8 (Mediano alto)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén.
5 (Mediano)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
2 - 4 (Mediano bajo)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
Lo - 2 (Bajo)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

Figura 1

Funcionamiento de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos

La cubierta tiene elementos superiores radiantes sencillos en 2 ubicaciones: el elemento en la posición derecha trasera y el elemento en la posición izquierda trasera (Figura 1).

Uso de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior radiante.
2. Oprima y gire la perilla de control superior en cualquier dirección el ajuste deseado (Figura 2). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
3. **Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a "OFF" antes de retirar el utensilio.**

Nota: El indicador luminoso de superficie se encenderá cuando la cubierta aún se encenderá y seguirá encendido hasta que la superficie de la plancha de cocinar halla enfriado. La luz seguirá encendida aún cuando los controles hallan sido APAGADOS.

⚠ ATENCION Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Un indicador luminoso se encenderá y se mantendrá encendido hasta que la superficie de la cocina halla enfriado a un nivel moderado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

⚠ ATENCION **No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando.** Estos objetos se pueden derretir o encender. Los tomaollas, las toallas o cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de los elementos superiores.

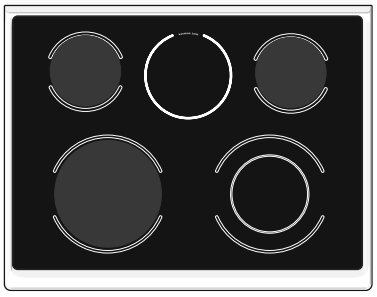


Figura 2

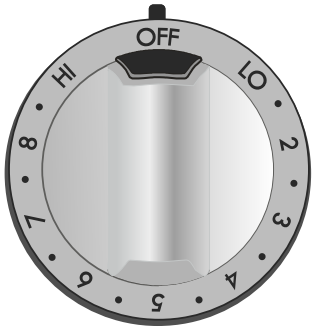


Figura 3

Ajuste de los Controles Superiores

Funcionamiento de los Elementos Radiantes Dobles

La cubierta está equipada con un elemento superior radiante doble situado en la posición delantera derecha (Ver Figuras 3 & 4). "Single" (Simple) y "Dual" (múltiples) en el área de la perilla de control son utilizados para indicar cual espiral de los elementos radiantes dobles calentara. "Single" (Simple) indica que solo el espiral interior calentara (Figura 1 & 3). "Dual" (múltiples) indica que el espiral interior y el espiral exterior calentaran (Figura 2 & 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

Figura 1

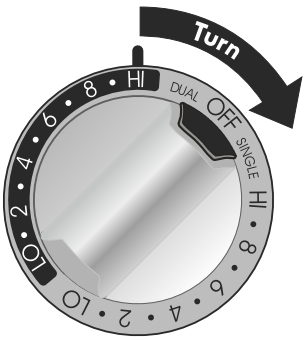


Figura 2

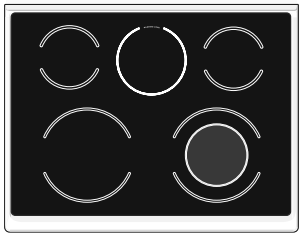


Figura 3

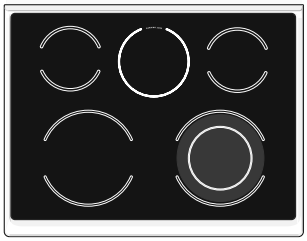


Figura 4

Funcionamiento del Elemento Superior Doble

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Ver Figura 1) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Ver Figura 2) para un utensilio más grande.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. **Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a "OFF" antes de retirar el utensilio. Nota:** El indicador luminoso de superficie se encenderá cuando la cubierta aún se encenderá y seguirá encendido hasta que la superficie de la plancha de cocinar halla enfriado. La luz seguirá encendida aún cuando los controles hallan sido APAGADOS.

Empleo del Area Calentadora (Warm & Ready[MR])

El propósito del área calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos cocinados, tales como: verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, panes, pasteles y platos de servir que se pueden usar en el horno. Antes de ponerla, la comida debe estar caliente. No se recomienda calentar comida fría en el área.

Figura 5

ATENCION La Zona de Calentar no se pondrá al rojo vivo cuando esté caliente, pero se calienta suficiente para causar quemaduras. Evite de colocar sus manos cerca o sobre la Zona de Calentar hasta que el indicador luminoso se apague. Siempre utilice un porta-ollas o guantes para retirar los alimentos de la Zona de Calentar pues se encuentran calientes.

Todos los alimentos que se colocan en el área calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. Para obtener mejores, resultados cuando caliente pasteles o panes, la cubierta debe tener una abertura para que deje escapar la humedad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.**

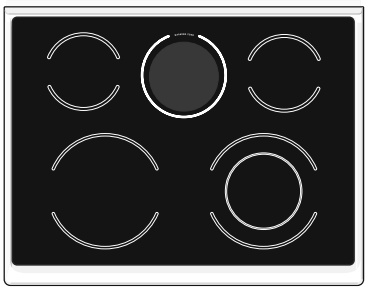


Figura 6

Ajuste del Control de la Zona de Calentar

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento.
2. Presione el botón **ON/OFF** en la posición Zona de Calentar. El indicador luminoso se encenderá. Nota: Si ningún botón es presionado en 5 segundos, la función ON se anulará.
3. Para controlar la zona de calentar, presione el botón **Hi/Lo** una vez para encender el nivel en Lo o presione el botón **Hi/Lo** deuce para encender el nivel en Hi.
3. Cuando los alimentos estén listos para servir, presione el botón **ON/OFF** una vez para apagar la Zona de Calentar. El indicador luminoso **ON/OFF** se apagará.

ATENCION Los elementos radiantes parecerían haber enfriado luego de ser apagados. **La superficie de vidrio podría aún estar caliente** lo que podría causar quemaduras si ésta es tocada antes de que se enfríe suficientemente.

ATENCION **No coloque películas de aluminio u objetos plásticos como envases de sal y pimiento, sostenedores de utensilio o envolturas de plástico sobre la cocina cuando esté en uso.** Estos podrían derretirse u encenderse. Los porta-ollas, paños utensilios de madera podrían encenderse si se colocan muy cerca de los elementos o quemadores.

Ajuste de los Controles Superiores (cont.)

Selección de los utensilios de cocina

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 2.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

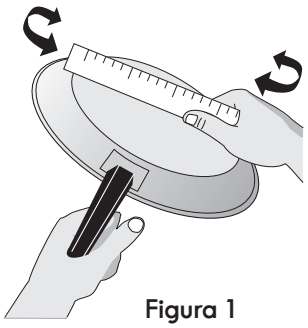
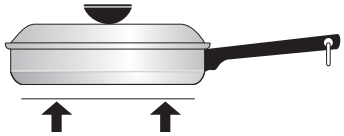


Figura 1

CORRECTO



Fondo plano y lados rectos.

Tapas que aprieten bien.

El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.

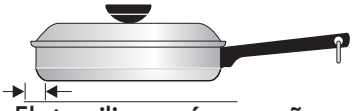
Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.

Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.

INCORRECTO

Fondos curvos y combados de los utensilios

El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



El utensilio es más pequeño que el elemento.

El mango pesado hace volcar el utensilio.

Figura 2

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

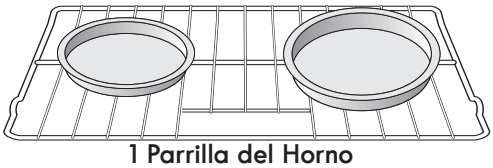
ALUMINIO- Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

COBRE- Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

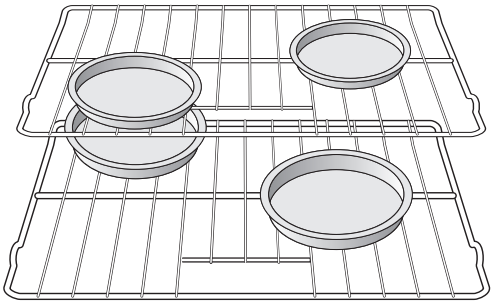
ACERO INOXIDABLE- Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las machas.

HIERRO FUNDIDO- Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL- Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las cubiertas de vidrio cerámico.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

Antes de Ajustar los Controles del Horno

Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.

Antes de Ajustar los Controles del Horno

Ubicación del Respiradero

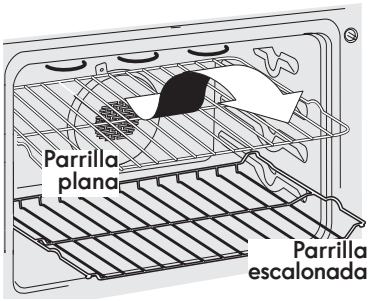
Ubicación del Respiradero del Horno

Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto. Vapor o humedad podría aparece cerca de la ventilación del horno, es normal. **No bloquear la ventilación del horno.**

Remoción y colocación de las Parrillas del Horno

Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para colocar, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



Disposición de las Parrillas del Horno

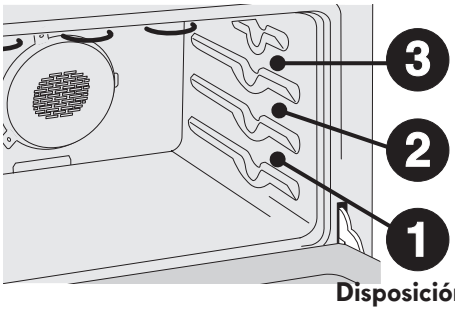
COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRÍO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR

Alimento	Posición de la parrilla	
	Inferior	**Superior**
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	3	3
Horneado		
Para hornear en:		
1 parrilla	2	2
2 parrillas	1 & 3	1 & 3
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, cacerolas, trozos de carne pequeños o pollo	1 o 2	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1	1

Nota: Siempre tenga precaución al retirar los alimentos.

Nota: Se recomienda no introducir alimento al interior de la cavidad hasta que el ciclo de pre-calentado haya terminado. Durante el ciclo de pre-calentado, los elementos de tostar y cocinar se alternan, lo que puede causar un cocimiento insatisfactorio o quemado de la superficie del alimento si éste es colocado en el horno antes de ciclo completo.



Disposición de las Parrillas

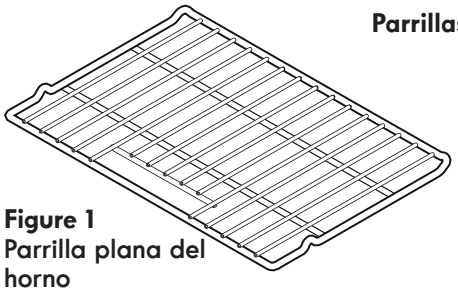


Figure 1
Parrilla plana del horno

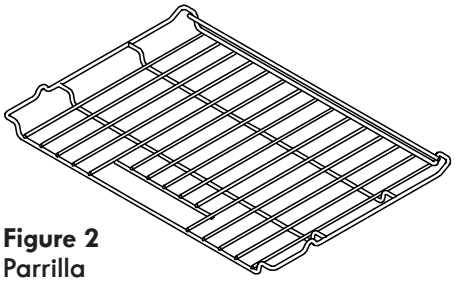


Figure 2
Parrilla escalonada del horno

Tipos de parrillas del horno

Su horno puede estar equipado con una o mas estilos de parrillas mostrada;

- **Parrilla plana del horno** (Figure 1).
- **Parrilla escalonada del horno** (Figure 2).

⚠ ATENCION Siempre usa agarraderas o manoplas cuando ajuste las parrillas. Espere a que las parrillas se hayan enfriado completamente, si es posible. Las parrillas puedes estar MUY CALIENTES y puede causar quemaduras.

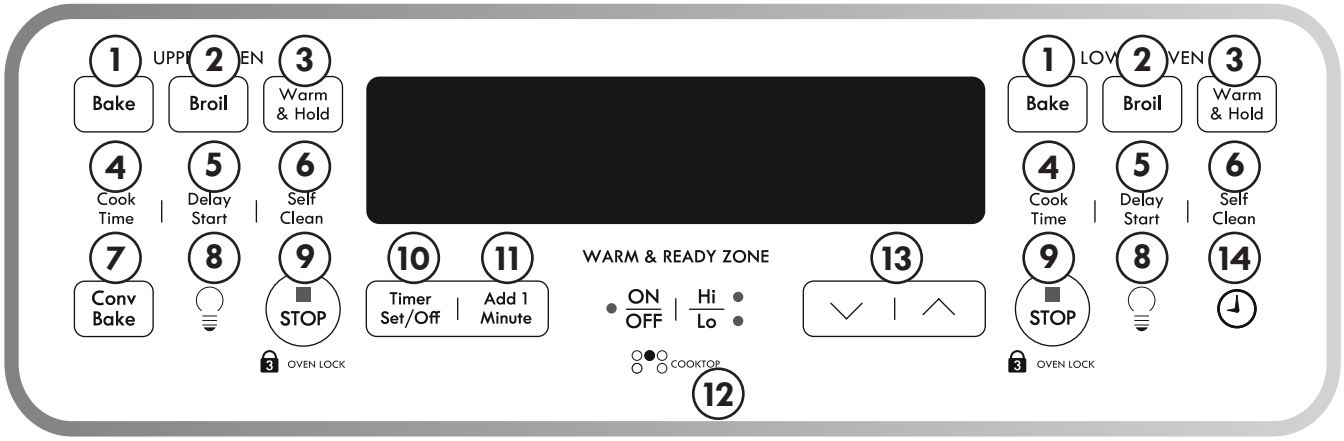
La **parrilla plana** un mango para facilitar el deslizamiento de la parrilla cuando tiene mucha comida sobre ella (Ver figura 1).

La **parrilla escalonada** es usada para maximizar el espacio de cocinado (Ver figura 2). La parrilla escalonada puede ser usada en la posición mas baja para asar cortes grandes de carne y de aves.

Funciones de las Teclas de Control

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación. **Las instrucciones detalladas para cada característica y función han sido incluidas más adelante en este Manual del Usuario.**

AVISO: Las ilustraciones e instrucciones en este documento solo se refieren a las operaciones del horno de abajo. Estas instrucciones también pueden aplicar al horno de arriba si se selecciona la a tecla de horno de arriba en vez de la tecla de horno de abajo (excepto por las funciones de convección). Un icono en la parte superior o inferior aparecerá dentro de la consola para confirmar la selección del horno.



Teclas de control

1. **Hornear (Bake)-** Se usa para seleccionar el modo de horneado normal.
2. **Asar a la parrilla (Broil)**- Se usa para seleccionar la característica de asar a la parrilla.
3. **Calentar y Mantener (Warm & Hold)**- Se usa para la función Calentar y Mantener.
4. **Tiempo de cocción del horno (Cook Time)**- Se usa para programar la duración del tiempo de horneado.
5. **Encendido diferido (Delay Start)**- Utilizado para programar la hora de inicio de la cocción. Puede usarse con "**COOK TIME**" para programar un ciclo de cocción diferido.
6. **Limpieza (Self Clean o Flex Clean** (algunos modelos)- Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza y funciones de control definidas por el consumidor.
7. **Convección**- Se usa para seleccionar la característica de convección (disponible solamente con el horno de abajo).
8. **Luz del horno**- Se usa para encender y apagar la luz del horno.
9. **Terminar (Stop)**-Utilizado para anular cualquier programación a excepción de la hora y del cronómetro. Presione **STOP** para terminar la cocción. La tecla de STOP también es utilizada para activar la función de bloqueo del horno.
10. **Contador de tiempo (Timer)**- Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo
11. **Agregue 1 Minuto (Add 1 minute)**- Se usa para agregar 1 minuto a la Cuenta Regresiva del Reloj.
12. **Area calentadora (Warm & Ready Zone)**- Se usa para la función area calentador.
13. **Flecha arriba y abajo**- Utilizados junto a los botones función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el tiempo de encendido (cuando se programa un encendido automático), hora, borrar el programa del temporizador
14. **Reloj**- Se usa para poner la hora del día.

Indicador de la temperatura

Su horno esta equipado con indicadores de temperatura individuales para cada horno. Cuando un modo de cocción es activado, la temperatura actual será mostrada e incrementara de acuerdo con el precalentado del horno. Cuando el horno haya llegado a la temperatura fijada, un sonido emitido por el horno servirá como recordatorio de que es tiempo de meter los alimentos dentro del horno. Esta función estará activa durante Horneado (Bake) y Convección (Conv Bake - horno superior solamente).

Panel de control silencioso

El botón **DELAY START** controla la función del panel silencioso. Esta función permite al control del horno operar sin ninguno sonido o timbre cuando se necesite. Si se desea, el control puede ser programado para una operación silenciosa y luego regresar a la operación con sonidos y timbres regulares.

Para cambiar el control de sonido normal a una operación silenciosa

1. Presione y sostenga el botón **DELAY START** por 6 segundos. Un timbre sonara "-- --" aparecerá, las palabras "**DELAY**" brillaran en el indicador. Después de 6 segundos un timbre sonara y "**SP**" (speaker) o "**- -**" aparecerá en el indicador.
2. Presione el botón ^ o v para cambiar entre la operación regular con sonido y una operación silenciosa. Si "**SP**" aparece, el control operara con sonidos y timbres normales. Si "**- -**" aparece, el control esta en modo de operación silenciosa.
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presión el botón **STOP** para rechazar el cambio.

Nota: El control siempre emitirá un sonido de beep cuando se encuentre a un minuto de terminar el contador y continuara haciendo ese sonido, este sonido será emitido sin tomar en consideración que el control este programado en el modo silencioso.

Ajuste de los Controles del Horno

Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.

Para ajustar el reloj

El botón se utiliza para ajustar el reloj. El reloj puede ser ajustado para una operación de 12 a 24 horas. El reloj viene ajustado de fábrica para un modo de operación de 12 horas. Cuando el electrodoméstico es conectado por primera vez, o cuando la corriente eléctrica haya sido interrumpida, el indicador parpadeara junto con el mensaje "**PF**" (power failure). Cuando "**PF**" aparezca en el indicar y 12:00 brille, presione el botón **STOP**. Un timbre sonara y desaparecerá este mensaje.

Para ajustar el reloj

1. Presione el botón . "**CLO**" y la hora actual del día aparecerán en el indicador.
2. Presione los botones ^ o v para ajustar la hora correcta del día. Espere 5 segundos. La nueva hora del día aparecerá en el indicador.

Cambiar la Hora en el Indicador entre 12 o 24 Horas

1. Presione y sostenga el botón por 7 segundos. "**CLO**" y la hora del día aparecerán en el indicador luminoso. Un timbre sonara y el indicador mostrara ya sea "**12h**" (para un reloj a 12 horas) o "**24h**" (para un reloj a 24 horas).
2. Presione el botón ^ o v para cambiar el indicador de la hora del día de 12 a 24 horas. El indicador mostrara ya sea "**12h**" o "**24h**".
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presiones el botón **STOP** para cancelar el cambio.
4. Re ajuste la hora correcta del día, tal como se describe en el párrafo anterior. Por favor tome en cuenta que si el modo de 24 horas se eligió el reloj mostrara de la hora en el rango de 0:00 hasta 23:59 horas.

Para programar el contador

El botón **TIMER SET/OFF** controla el contador. El contador de minutos sirve como un extra contador de minutos en la cocina que comenzara a timbrar cuando el tiempo ajustado haya pasado. El contador de minutos no comienza o termina la función de cocinado y no se puede activar durante el ciclo de auto-limpieza. El contador de minutos puede utilizarse independientemente durante cualquiera de las funciones de horneado o asado.

Para ajustar el contador

1. Presione el botón **TIMER SET/OFF**. "**-- --**" y la palabra "**TIMER**" brillara en el indicador.
2. Presione y sostenga los botones ^ o v para ajustar el tiempo deseado en el indicador. Espere 5 segundos y la cuenta regresiva del tiempo comenzara.
3. Cuando el tiempo ajustado haya pasado, "**End**" y "**TIMER**" brillaran en el indicador. El contador timbrara 3 veces cada 7 segundos hasta que el botón **TIMER SET/OFF** se presione.

Para cancelar el Contador de Minutos antes de que el tiempo ajustado haya pasado: Presione y sostenga el botón **TIMER SET/OFF.** El indicador mostrara la hora del día.

Para configurar la Función Agregar 1 Minuto

Al pulsar la tecla **ADD 1 MINUTE,** se agrega 1 minuto al Minutero si esta función está activa. Si la función Minutero no está activa y se pulsa la tecla **ADD 1 MINUTE,** la función se activará y comenzará la cuenta regresiva desde 1 minuto.

Conversión de la temperatura (Fahrenheit / Celsius)

El botón **BROIL** controla el modo en el que indicador mostrara la temperatura ya sea Fahrenheit o Celsius. El control del horno puede ser programado para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Celsius. El control electrónico viene ajustado de fábrica para operar en °F (Fahrenheit). Nota: Ambos hornos cambiaran el modo de indicador al mismo tiempo.

Para cambiar el indicador de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit

1. Presione y sostenga el botón **BROIL** por 6 segundos. Un timbre sonara "---" aparecerá, las palabras "UPPER" y "BROIL" brillaran en el indicador. Después de 6 segundos un timbre sonara y "F" o "C" aparecerá en el indicador. Si "F" aparece, el indicador esta ajustado a mostrar las temperaturas en Fahrenheit. Si "C" aparece, el indicador esta ajustado a mostrar las temperaturas en Celsius.
2. Presione el botón ^ o v para cambiar entre el modo de mostrar la temperatura entre Fahrenheit o Celsius. El indicador mostrara ya sea "F" o "C".
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio o presión el botón para rechazar el cambio.

Para usar la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Pulsar para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

Ajuste de los Controles del Horno

Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.

Programar o cambiar la temperatura de cocción

El botón **BAKE controla la función de horneado.** El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F. **Nota:** El horno superior y el inferior pueden tener diferentes tiempos de pre-calentador.

Ajuste del los controles para hornear:

1. Ajuste las parrillas interiores del horno.
2. Presione el botón **BAKE, "- - -" las palabras "BAKE"** aparecerán parpadeando en el indicador luminoso.
3. Presione los botones ^ o v para ajustar la temperatura deseada. La temperatura deseada aparecerá, mientras que las palabras "**BAKE**" continuaran parpadeando en el indicador luminoso.
4. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y el icono del horno aparecerá en el indicador. Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de horneado deseada.
5. Ponga sus alimentos dentro del horno.

Presione el botón **STOP** para cancelar la control de horneado en cualquier momento.

Cambiar la temperatura del horno cuando la cocción ya ha empezado:

1. Una vez que el horno haya sido ajustado para hornear y la temperatura de horneado se necesite cambiar. Presione el botón **BAKE. "- - - °"** aparecerá, las palabras "**BAKE**" empezaran a parpadear en el indicador.
2. Presione los botones ^ o v para aumentar o disminuir el ajuste de la temperatura.
3. Espere 5 segundos. Las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador. Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de horneado deseada

Nota: Si el horno fue calentado recientemente debido a un horneado previo y permanece caliente, el símbolo del elemento de horneado podrá no aparecer en el indicador inmediatamente.

Nota: Cuando el horno superior se esta pre-calentando, el abanico de convección se activara para permitir al horno alcanzar tu temperatura mas rápido y mejorar la distribución del calor.

Ajuste para un horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas

El botón **TIME SET/OFF** controla las funciones de horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas. El control del horno tiene una característica de ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si se deja encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar está características y obtener un horneado continuo.

Ajustar el control para una cocción continua:

1. Presione y sostenga el botón **TIME SET/OFF** por 10 segundos. Después de 10 segundos "**12h**" o "**- - h**" aparecerá en el indicador y control timbrara una vez.
2. Presione el botón ^ o v para cambiar entre la función ahorro de energía 12 Horas o cocción continua. **Nota:** Si "**12h**" aparece, esto indica que el control esta ajustado para funcionar en el modo de ahorro de energía y si "**- - h**" aparece, esto indica que el control esta ajustado para una cocción continua.
3. Espera 5 segundos para aceptar el cambio (el indicador regresara a mostrar la hora del día) o bien presione el botón **STOP** para rechazar el cambio.

Ajuste del control para cierre (*seguro) del horno

El botón **STOP** controla la función de cierre de horno. Esta función automáticamente cierra y asegura la puerta del horno y previene que el horno se encienda. No inhabilita el reloj, el contador o las luces del interior del horno. Los hornos pueden ser cerrados individualmente.

Ajustar el control para la característica de cierre del horno:

Asegurarse que la puerta esta serrada. Presione y sostenga el botón **STOP** por 3 segundos. Después de 3 segundos un timbre sonara, las palabras "**DOOR**", "**LOCKED**" parpadearan y la palabra "**Loc**", el icono del horno, y la palabra 🔒 aparecerán en el indicador. Una vez que la puerta del horno este asegurada la palabra "**DOOR**" y "**LOCKED**" pararan de parpadear y permanecer en el indicador.

Para reactivar la operación normal del horno:

Presione y sostenga el botón **STOP** por 3 segundos. Un timbre sonara. El icono del horno, las palabras "**LOC**" y 🔒 desaparecerán del indicador. Las palabras "**DOOR**" y "**LOCKED**" parpadearan en el indicador hasta que la puerta del horno este completamente sin seguro. De esta manera el horno de empotre regresa a ser funcional en su totalidad. Nota: Debido a que el seguro del horno puede asegurar cada horno individualmente, el horno inferior puede ser usado cuando la función de cierre este activada en el horno superior.

Ajuste de los Controles del Horno

Para regular las funciones de cocción programada y encendido diferido

El botones **COOK TIME** controlan la función de cocción programada. El contador automático de la función cocción programada apagara el horno después de haber cocinado la cantidad de tiempo que usted haya seleccionado.

Para programar el horno para que inicie a cocer inmediatamente y se apague automáticamente (Cocción programada):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Ajuste las parrillas interiores del horno y ponga sus alimentos dentro del horno.
3. Presione el botón **BAKE**, las palabras "**BAKE**" parpadearan y "**- - -**" aparecerá en el indicador.
4. Presione los botones ^ o v par ajustar la temperatura deseada. Las palabras "**BAKE**" continuaran a parpadear y la temperatura deseada aparecerá en el indicador.
5. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador.
6. Presione el botón **COOK TIME**. Las palabras "**TIMED**" empezaran a parpadear y "**-- --**" aparecerá en el indicador.
7. Presione el botón ^ o v hasta que el tiempo deseado de cocción aparezca en el indicador.
   Nota: El tiempo de cocción puede ajustarse en cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
8. Espere 5 segundos, el indicador mostrara la hora del día.

Nota: Después que la función de cocción programada haya sido activada, presione el botón **COOK TIME** para mostrar el tiempo restante de cocción en esta función. Una vez que la función de cocción programa empiece a hornear, un timbre sonara cuando la temperatura del horno alcance la temperatura a la que el horno fue ajustada.

Presione el botón **STOP** cuando la cocción termine o en cualquier momento para cancelar esta función.

Cuando el tiempo ajustado haya pasado:

1. "**End**" aparecerá en el indicador y el horno se apagara automáticamente.
2. El control timbrara 3 veces. El control continuara timbrando 3 veces cada 30 segundos hasta que el botón **STOP** sea presionado.

Para ajustar el control para un comienzo diferido

Los botones **DELAY START** controla la operación de la función Tiempo de Horneado. El contador automático prendera y apagara el horno en las horas que han sido previamente seleccionadas. El horno puede ser programado para operar inmediatamente y apagarse automáticamente o comenzar a hornear mas tarde y apagarse automáticamente.

Nota: Si su reloj está ajustado para mostrar la hora del día en el modo de 12 horas esta función no podrá ser ajustada por con mas de 12 horas de anticipación. Si se necesita un retardo de 12-24 horas, programe el control en el modo de 24 horas.

Para programar el horno para un comienzo diferido y apagado automático (Delayed Start Bake):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Ajuste las parrillas interiores del horno y ponga sus alimentos dentro del horno.
3. Presione el botón **BAKE**. Las palabras "**BAKE**" parpadearan y "**- - -**" aparecerá en el indicador.
4. Presione los botones ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca. Las palabras "**BAKE**" continuaran a parpadear y la temperatura deseada aparecerá en el indicador.
5. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador.
6. Presione el botón **DELAY START**. Las palabras "**DELAY**" parpadearan y "**-- --**" aparecerá en el indicador.
7. Presione los botones ^ o v hasta que el tiempo deseado aparezca en el indicador.
8. Espere 5 segundos, la hora actual del día aparecerá en el indicador.

Nota: Si es necesario apagar el horno después de un tiempo seleccionado, presione **COOK TIME** para este paso.

9. Cuando el tiempo deseado se ajuste, el icono del horno aparecerá en el indicador y el horno comenzara el horneado a la temperatura previamente seleccionada.

Presione el botón **STOP** cuando la cocción este completa o en cualquier momento para cancelar esta función.

Cuando el tiempo ajustado haya pasado:

1. "**End**" aparecerá en el indicador y el horno se apagara automáticamente.
2. El control timbrara 3 veces. El control continuara timbrando 3 veces cada 30 segundos hasta que el botón **STOP** sea presionado.

⚠ ATENCION Tenga cuidado con las características de cocción programada y encendido diferido. Alimentos perecederos tales como la leche, los huevos, el pescado, las carnes o la carne de ave deben estar refrigerados antes de la cocción. Sin embargo, incluso si se han refrigerado, estos alimentos no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían ser removidos del horno inmediatamente después de terminar la cocción.

Ajuste de los controles del horno

Horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer cacerolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

Problemas de horneo y tabla de soluciones		
Problemas	**Causas**	**Corrección**
Las galletas se queman por encima.	• Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • Muchas galletas en la rejilla del horno. • El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Elija sartenes que permitan 5.1 cm a 10.2 cm (2" a 4") de espacio por todos lados. • Utilice una película de aluminio ligera.
Los pasteles están muy negros por encima o debajo.	• Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • La rejilla del horno está muy baja o muy alta. • El horno muy caliente.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Posicione bien la rejilla del horno. • Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.
Los pasteles no están bien horneados en el centro.	• El horno muy caliente. • Recipiente de talla incorrecta. • Recipiente no está en el centro del horno.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado. • Use la talla del recipiente recomendada en la receta. • Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" a 4") de espacio por todos lados.
Los pasteles no están nivelados.	• La estufa está desnivelada. • El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena. • La rejilla está desnivelada.	• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato. • Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2" a 4") de espacio por todos lados. • No use recipientes que están desnivelados o edentados.
La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.	• El horno está muy frío. • El horno está muy lleno. • El horno se abre constantemente.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar. • Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.

Ajuste de los Controles del Horno

Broil (Asar a la parrilla)

Asar es un método para cocinar cortes tiernos de carne por medio del calor directo debajo del elemento para asar del horno. Para obtener los mejores resultados, verificar que la asadera esté centrada directamente debajo del elemento para asar. Colocar la parrilla del horno mientras el horno está frío. Colocar la parrilla en la posición deseada.

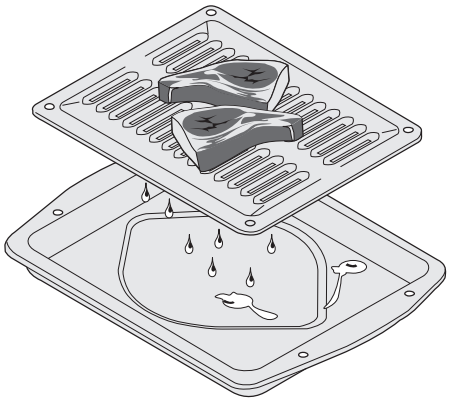
Nota: La charola y el asador no son incluidos en el electrodoméstico. Este kit se puede comprar a través del Sears a 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663). Pregunte por el kit pasa asar *5304442087.*

⚠ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

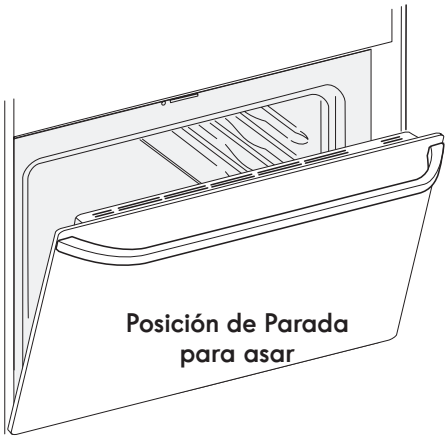
Programación del horno para asar a la parrilla:

1. Ajuste las parrillas del horno mientras que este está frío.
2. Presione el botón **BROIL**. "**---**" aparecerá y las palabras "**BROIL**" parpadearan en el indicador.
3. Presione los botones ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca en el indicador.
4. Espere *5* segundos, las palabras "**BROIL**" pararan de parpadear y el icono del horno aparecerá en el indicador. El horno comenzará a asar. La temperatura deseada permanecerá en el indicador.
5. Precaliente el asa elemento durante *5* minutos.
6. Coloque la rejilla al sartén asador. Luego coloque el alimento sobre la rejilla. **NO** use el sartén asador sin su rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
7. Coloque el sartén en la parrilla del horno. **Cierre la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**
8. Primero ase un lado hasta que el alimento esté dorado; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento.
9. Para cancelar esta función o se bien ya se ha terminado de asar a la parrilla presione el botón **STOP**.

No incluido con el electrodoméstico



Nota: La asadera y el inserto permiten drenar la grasa que gotea y así mantenerla alejada del gran calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.



Precalentamiento

El precalentamiento es sugerido cuando grille pedazos de biftec (retire la parrilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta *5* minutos. El precalentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.

Trucos para la limpieza del rostizador:

Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio. Para evitar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de cocer. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa. Limpie lla parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

Ajuste de los Controles del Horno

Ajuste de la función "Warm & Hold[MR]"

El botón **WARM & HOLD** ENCIENDE la función "Warm & Hold" Calentar y mantener caliente), la cual mantendrá una temperatura de 170° F en el horno. Esta característica mantiene los alimentos horneados y listos para servir por hasta 3 horas después de haber terminado el horneado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" APAGARÁ el horno automáticamente. Esta función puede ser utilizada sin ninguna otra operación, o puede ser utilizada después de la cocción usando las funciones "**TIMED BAKE**" o "**DELAY START BAKE**". **No utilizar** la función de Mantener Caliente para calentar alimentos fríos.

Para activar la función "Warm & Hold":

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque el alimento horneado en el horno.
2. Presione el botón **WARM & HOLD.** Las palabras "**WARM**" parpadearán and "**HLd**" aparecerá en el indicador.
   Nota: Si ningún botón es presionado durante los siguientes 25 segundos después de haber seleccionado esta función la función será cancelada.
3. Espere 5 segundos, "**WARM**" pararan de parpadear, la palabra "**HLd**" permanecerá encendida y el icono del horno aparecerá en el indicador.
4. Para apagar la función "Warm & Hold" en cualquier momento presione el botón **STOP**.

Nota: La función "Warm & Hold" se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para programar la función "Warm & Hold" para ENCENDERSE automáticamente:

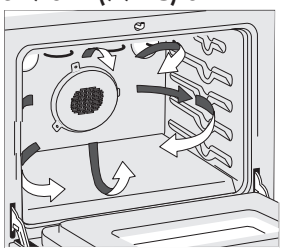
1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correctas y coloque los alimentos horneados en el horno. Programe el horno para "**Timed Bake**" o para "**Delay Start Bake**" según su elección.
2. Presione el botón **WARM & HOLD. Las palabras** "**WARM**" parpadearán y "**HLd**" aparecerá en el indicador.
   Nota: Si ningún botón es presionado durante los siguientes 25 segundos después de haber seleccionado esta función y la función será cancelada así como las funciones previamente seleccionadas.
3. Espere 5 segundos, las palabras "**WARM**" pararan de parpadear y permanecerán en el indicador. Además la temperatura programada aparecerá en el indicador.
4. Cuando el tiempo de horneado termine, la función para mantener caliente sus alimentos se encenderá automáticamente. La temperatura deseada, las palabras, "**BAKE**" y "**TIMED**" desaparecerán. "**HLd**" aparecerá. Las palabras el icono del horno permanecerán en el indicador.
   Nota: La función "Warm & Hold" se apagará automáticamente después de 3 horas.

Presionando el botón **STOP** en cualquier momento parará cualquier operación de horneado.

Convección - Horno superior solamente

La tecla **CONVECCIÓN** controla la característica de convección. Use la característica de convección cuando desea cocinar en forma rápida. El horno puede ser programado convección a cualquier temperatura entre 170°F (77°C) a 550°F (288°C).

El convección usa un ventilador para circular el calor uniforme y continuamente dentro del horno. Esta distribución mejorada del calor permite que la cocción sea uniforme y rápida y que los alimentos queden dorados. Además mejora el horneado cuando se usan dos (2) o tres (3) parrillas al mismo tiempo. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos cocinados en un horno estándar se cocinarán más rápido y más uniformemente con la convección.
Nota: Esta función solo es disponible pare el horno superior.



Circulación del aire durante convección

Instrucciones Generales para Convección:

1. Cuando use Convección, disminuya las horas de cocción normales de acuerdo con las indicadas.
2. No es necesario precalentar el horno cuando se cocinan guisos usando horneado por convección.
3. Cuando se usa horneado por convección con una sola parrilla, coloque la parrilla del horno en la posición 2 o 3. Si cocina con parrillas múltiples, coloque las parrillas del horno en las posiciones 2 y 3.

Programación del horno para convección:

1. Ajuste las parrillas interiores del horno.
2. Presione el botón **CONVECCIÓN**, "**- - -**" las palabras "**BAKE**" aparecerán parpadeando en el indicador luminoso.
3. Presione los botones ^ o v para ajustar la temperatura deseada. La temperatura deseada aparecerá, mientras que las palabras "**BAKE**" y "**CONV**" continuaran parpadeando en el indicador luminoso.
4. Espere 5 segundos, las palabras "**BAKE**" y "**CONV**" pararan de parpadear y el icono del horno aparecerá en el indicador. Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de horneado deseada. El icono que corresponde al motor de convecino comenzara a girar en la pantalla Un timbre sonara una vez que el horno alcance la temperatura de convección deseada.
5. Ponga sus alimentos dentro del horno.

Presione el botón **STOP** para cancelar la control de horneado en cualquier momento.

Ajuste de los Controles del Horno

Para configurar la función Sabath (para uso en Sabath y otros Feriados Judíos)

Las teclas **TIEMPO DE COCCIÓN** e **INICIO DEMORADO** se usan para configurar la función Sabath. Esta función se puede usar sólo con la tecla **BAKE**. La temperatura del temperatura del horno se puede fijar más alta o más baja después de configurar la función Sabath (se debe usar la función de ajuste de la temperatura del horno sólo durante los Feriados Judíos); sin embargo, el visor no mostrará ningún dato ni emitirá alarmas que indiquen si el cambio se produjo correctamente. Una vez que el horno esté correctamente configurado usando Hornear con la función Sabath activa, el horno permanecerá encendido (ON) hasta que se lo apague. Esto anula la función de Ahorro de Energía de 12 horas predeterminada de fábrica.

Si se necesita la luz del horno durante la función Sabath, pulse (💡) antes de activar dicha función. Una vez que se encienda la luz del horno (ON) y la función Sabath esté activa, la luz permanecerá encendida hasta que se desactive la función Sabath (OFF). Si es necesario que la luz del horno esté apagada, apáguela antes de activar la función Sabath.

NOTAS IMPORTANTES: No es aconsejable intentar activar ninguna otra función del programa que no sea **HORNEAR** mientras la función Sabath esté activa. SÓLO funcionarán las siguientes teclas después de definir dicha función: ^, v, **BAKE** & **STOP**. TODAS LAS DEMÁS TECLAS no funcionarán una vez que se haya activado correctamente la función Sabath.

Para Programar el Horno para Comenzar a Hornear de Inmediato y Activar la función Sabath:

1. Asegúrese de que el reloj marque la hora correcta del día.
2. Coloque la comida en el horno.
3. Presione el botón **BAKE**. "**---**" aparecerá, "**BAKE**" parpadearán en el indicador.
4. En los siguientes 5 segundos, presione el botón ^ o v hasta que la temperatura deseada aparezca. Las palabras "**BAKE**" parpadearán en el indicador.
5. "**BAKE**" pararán de parpadeara y el icono aparecerá en el indicador.
6. Si usted desea ajustar el control del horno para un ciclo **de cocción programada y encendido diferido hágalo en este momento**. Si no salte estas instrucciones y refiérase al paso numero 7. Refiérase a la sección ciclo de **Cocción programada** (Pasos completos 5-8) / **Encendido diferido** (Pasos completos 6-8) para obtener las instrucciones completas. Recuerde que el horno se apagará después de usar los ciclos de cocción programada y encendido diferido, de ahí que solamente podrá ser usado una vez durante los días festivos judíos/Sabbath. El tiempo máximo para un encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.
7. El horno se encenderá y comenzará a calentar.
8. Presione y sostenga los botones **COOK TIME** y **DELAY START** por lo menos 3 segundos. La palabra **SAb** aparecerá en el indicador. Una vez que SAb aparezca en el indicador el control no timbrara cuando se toque los botones o indicara cualquier otro cambio. El horno fue debidamente ajustado para funcionar bajo la función de Sabbath.

   Nota: Usted puede cambiar la temperatura del horno una vez que haya comenzado el horneado presionando el botón **BAKE** el botón ^ o v para ajustar la temperatura que usted desea (solamente para dias feriados Judíos). Recuerde que **el control del horno ya no timbrará ni se visualizará ningún otro cambio posterior** una vez que el horno está correctamente configurado para la función Sabath.
9. El horno se puede apagar en cualquier momento presionando el botón **STOP** (Esta apagará el horno y la función Sabath -OFF-).
10. Para apagar la función Sabath, presione y sostenga ambos botones **COOK TIME** y **DELAY START** por al menos 3 segundos.

En caso de falla o corte de energía, el horno se apagará. Cuando se restituya el servicio eléctrico, el horno no se volverá a encender automáticamente. El horno recordará que está configurado para la función Sabath y la comida se puede retirar en forma segura del horno mientras esté en la función Sabath. Sin embargo, el horno no se podrá volver a encender hasta después de finalizada la función Sabath. Después de que finalice la práctica de Sabath, desactive esta función (OFF). Pulse las teclas **COOK TIME** y **DELAY START**. **SAb** desaparecerá del indicador y el horno se podrá usar con todas las funciones normales. Para obtener más información sobre los electrodomésticos que incluyen la función Sabath, visite el sitio Web **http:\\www.star-k.org**.

Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus horas de recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione el botón **BAKE** durante 6 segundos. La temperatura pre-ajustada de fábrica aparecerá y las palabras "**UPPER**" y "**LOWER**" parpadearán en el indicador.
2. Para incrementar la temperatura use el botón ^ para ajustar el cambio deseado. La temperatura puede incrementar hasta 35°F (19°C). Para disminuir la temperatura presione el botón v para ajustar el cambio deseado. La temperatura puede disminuir hasta 35°F (19°C).
3. Espere 5 segundos para aceptar el cambio de temperatura y el indicador regresara a mostrar la hora del DÍA. Presione el botón **STOP** para rechazar el cambio si es necesario.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de auto limpieza.

Limpieza del Horno

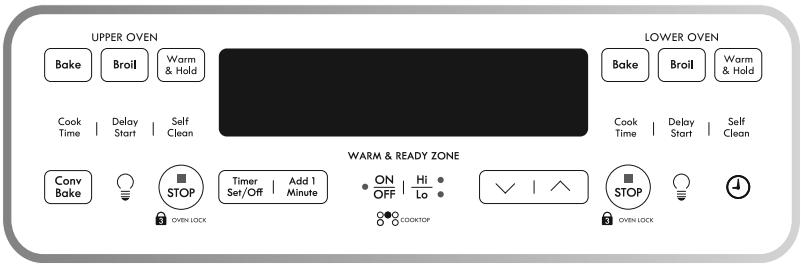
⚠ ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. NO deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies calientes de la puerta del horno.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a otra habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

⚠ ATENCION NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.



Ciclo de Autolimpieza

Un horno autolimpiante se limpia por si mismo a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Estas temperaturas son bastante más elevadas que las temperaturas de cocción normales.

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** utilice agentes de limpieza en el sellador de la puerta del horno. Si lo hace, el sellador podría dañarse.
- **Retire la parrilla de asar, todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- El horno tiene parrillas esmaltadas lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No elimine el aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los laterales de las parrillas permanencia con una delgada capa de aceite vegetal. Para mantener el funcionamiento correcto, aplique aceite vegetal después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulte el deslisamiento de la parrilla.
- Limpie todos los derrames de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.

⚠ ATENCION Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse APAGADO. **Los elementos pueden estar calientes** todavía y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.

Limpieza del Horno

Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno.

Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

⚠ ATENCION Para evitar quemaduras, tener cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de Autolimpieza. Parase al costado del horno cuando se abre la puerta para permitir la salida del aire caliente.

⚠ ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

Para iniciar el ciclo de autolimpieza o un ciclo de autolimpieza diferido

Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de dos horas de duración para **manchas ligeras**, un ciclo de 3 horas para **manchas promedio**, o un ciclo de 4 horas para **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el primer ciclo de autolimpieza:

Para configurar los controles para un ciclo de auto limpieza o de auto limpieza diferida

(**Nota:** Si usted no desea iniciar un ciclo de auto limpieza diferido, omita los pasos 2 y 3.)

1. Asegúrese que el reloj muestre la hora correcta del día y que la puerta del horno este cerrada.
2. Presione el botón **DELAY START**. Y la palabra "**DELAY**" parpadeará.
3. Presione y sostenga el botón ^ para definir el tiempo en que se desea iniciar el ciclo de auto limpieza diferido. Deje de presionar el botón una vez que el tiempo deseado aparezca en el indicador.
4. Presione el botón **SELF CLEAN** o **FLEX CLEAN** (algunos modelos). "- - -" aparecerá en el indicador.
5. Presione el botón ^ o v una vez. "3:00" aparecerá en el indicador para indicar un ciclo de 3 horas. Presione v hasta que aparezca "2:00" en el indicador para un ciclo de 2 horas o ^ hasta que aparezca "4:00" para un ciclo de 4 horas. Tan pronto como los controles son configurados, el seguro accionado del motor empezará a cerrarse automáticamente y la luz del indicador de "DOOR LOCKED" resplandecerá. **NO** abra la puerta mientras la luz este parpadeando (demora alrededor de 15 segundos para que puerta del horno se bloquee).
6. "**CLn**" aparecerá en el indicador durante el ciclo de auto limpieza y la luz de "DOOR LOCKED" brillara hasta que el ciclo de limpieza haya sido terminado o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.

Cuando el ciclo de auto limpieza ha terminado:

1. Aparecerá en el indicador la hora del día o "**Hot**" y las palabras "CLN", "DOOR LOCKED" seguirán brillando en el indicador
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante casi 1 HORA y la palabra "DOOR LOCKED" ya no aparezca en el indicador la puerta del horno puede ser abierta.

NOTA: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con un trapo húmeda o papel toalla.

Para parar o interrumpir de un ciclo de auto limpieza seleccionado

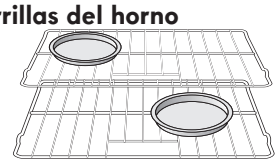
Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de auto limpieza:

1. Presione el botón **STOP**.
2. Aparecerá en el indicador la hora del día o **"Hot"** y las palabras "CLN", "DOOR LOCKED" seguirán brillando en el indicador
3. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la palabra "DOOR LOCKED" desaparezca del indicador, la puerta del horno puede ser abierta.
4. Vuelva a iniciar el ciclo de auto limpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes del horne de pared

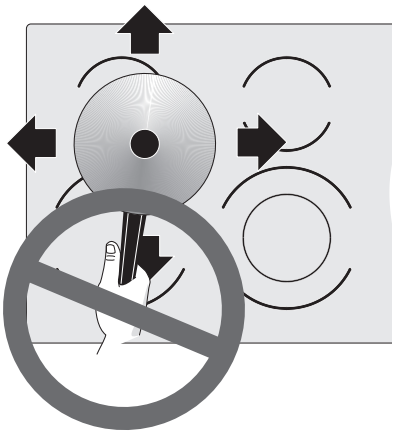
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que el horno este fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

Superficies	Como Limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. **No restregar ni usar limpiadores multiuso, amoníaco, limpiadores en polvo ni limpiadores para horno que se venden en los comercios. Pueden rayar y decolorar el aluminio.** Antes de limpiar el panel de control, coloque todos los controles en la posición "OFF" y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. **NO** use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto (algunos modelos), Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. **NO** use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del horno 	El horno tiene y cromó parrillas, limpiezas usando un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno 	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas.** NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. **NO** limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Cuidado y Limpieza General

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada (P/N 40079). Pula con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.



Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usando la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "**OFF**" y que la cubierta esté FRÍA.

⚠ ADVERTENCIA **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

NOTA IMPORTANTE: Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar
Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

Cuidado y Limpieza General

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- **No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.**
- **No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.**
- **No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar decoloración.**

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

- **Hoja de aluminio**
  La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio**
  Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos Modelos)

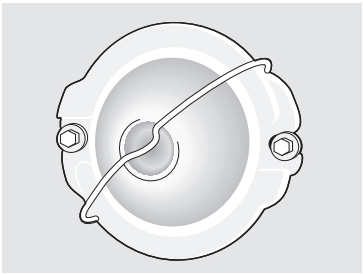
Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se requiere cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Consulte la tabla sobre Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

Cambio de la luz del horno

Para algunos modelos, la luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también se puede hacer funcionar manualmente presionando (💡). En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.**

Cambio de la luz del horno:
PRECAUCIÓN: VERIFICAR QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal
2. Usar un guante de cuero para protección contra posibles vidrios rotos.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para artefactos de 40 watts.
4. Para los modelos que tienen protector de vidrio, presionar el sostén para liberar el protector de vidrio, cambiar el foco de luz y volver a colocar el protector de vidrio.



Cuidado y Limpieza General

Ubicación de las bisagras con la puerta completamente abierta

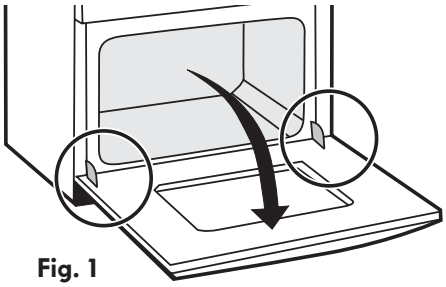


Fig. 1

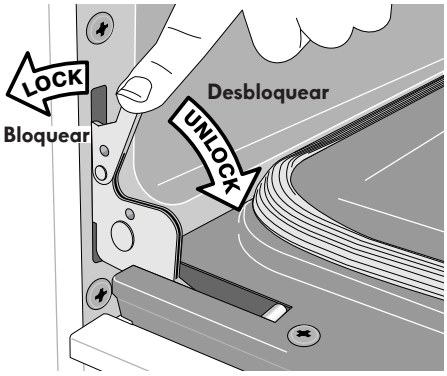


Fig. 2

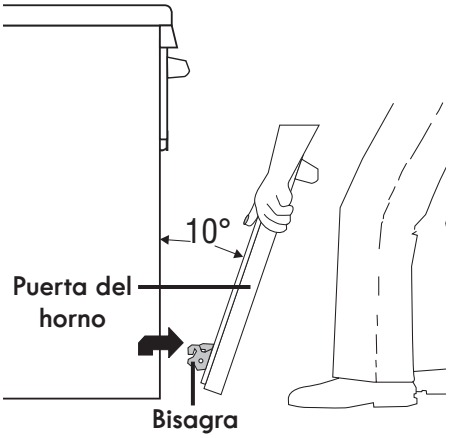


Fig. 3

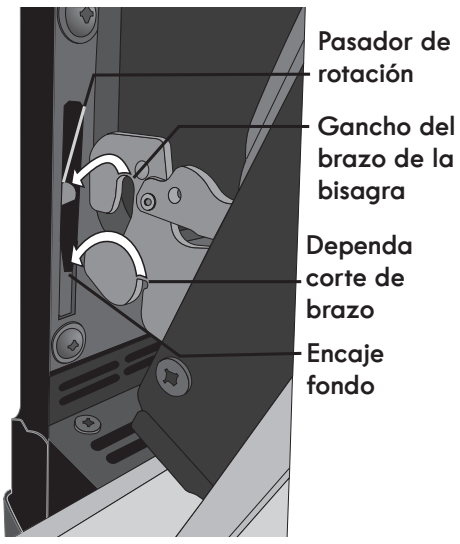


Fig. 4

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable inferior

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, deposite la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).
2. Tire de los bloqueos de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Fig. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Fig. 4).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - vea la Fig. 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de remoción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Fig. 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso – vea la Fig. 1).
4. Empuje los bloqueos de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (vea la Fig. 2) a su posición bloqueada.
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones de cuidado de la puerta - La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper.
Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio.** Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código "F".	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse **STOP** para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse **STOP** y consulte un servicio autorizado.
Se visualiza d-O.	La puerta quedó abierta y los controles están definidos para el ciclo de autolimpieza. Cerrar la puerta y pulsar las **teclas STOP** del horno.
Instalación defectuosa. **Unidad no nivelado** **Malos resultados al hornear**	1- Colocar la parrilla en el centro del horno. 2- Colocar la parrilla del horno a nivel o un vaso con agua en el centro del horno. 3- Coloque Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato. 4- Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador.
	Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos. Comunicarse con el instalador.
Los elementos de superficie no calientan.	No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en "**La plancha de cocina no funciona**".
	El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.
Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente	El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.
	Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
Marcas de metal.	Deslizando o rosando los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. No deslize los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Use una crema de limpieza para retirar las marcas de la plancha de estufa cerámica. Vea "**Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta**" en la sección Cuidado y limpieza general.
Raspaduras o rasguños sobre la plancha de cocinar.	Las partículas gruesas tales como sal o arena entre la cubierta y los utensilios pueden causar rasguños. Asegúrese que la superficie de la cubierta y los fondos de utensilios estén limpios antes de usarse. Los rasguños pequeños no afectan la cocción y llegarán a ser menos visibles con tiempo.
	Productos de limpieza no recomendados para cubiertas vitro cerámicas se han utilizado. Vea la sección "**Limpieza & Mantenimiento de la Cubierta Vitro cerámica**" bajo cuidado general y limpieza.
	Utensilios con el fondo áspero se han utilizados. Utilice utensilios lisos y con base plana.
Rayas o manchas marrones.	Los derrames han sido cocidos en la superficie . Use una lama de afeitar para retirar las manchas. Vea "**Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta**" en la sección Cuidado y limpieza general.
Areas de decoloración con brillo metálico.	Depósitos minerales del agua o de la comida. Retirelos con una crema de limpieza. Use recipientes con las bases limpias y secas.
La luz del horno no funciona.	Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
Ruido del ventilador durante la función de cocinado	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continué trabajando aún cuando el horno este apagado.
El horno no funciona.	Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj.
	Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes.
	El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.
	El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado.
	Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local.
	Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe.
	Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en **Configurar los Controles del Horno** y seguir las instrucciones.
	Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente.
	Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.
Malos resultados al hornear	Muchos factores afectan el horneo. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneo de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea "**Ajuste de la temperatura del horno**" en el Manual del usuario.
El ciclo de auto-limpieza no funciona	Asegurar que la puerta del horno esté cerrada.
	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en "Limpieza del horno" en "Guía de control del horno electrónico".
	El ciclo de limpieza fue interrumpido. Siga las etapas en "Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza" en "Guía de control del horno electrónico".
Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadora del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadora del horno.
	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»:** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC